



Currywurst-Catering als Flying Food



Veranstaltungen setzen wir mit einem „Flying Catering“ um. In der innovativen Darreichungsform als „Currywurst in the cup“ werden Events durch die museumseigene Präsentationsvariante zu einem besonderen kulinarischem Erlebnis. Die vielfältige Variation der Currywurst überrascht gleichermaßen:

CURRYWURST-VARIANTEN* ALS FLYING FOOD

- Berliner Currywurst mit Darm mit einer klassisch-fruchtigen Tomaten-Curry-Soße
- Berliner Currywurst ohne Darm mit einer leicht süßen vollmundigen fruchtigen Tomaten-Soße
- Berliner Currywurst ohne Darm mit einer scharfen Tomaten-Curry-Soße
- Brandenburger Kräuterbratwurst mit einer pikanten Tomaten-Paprika-Spezialsoße
- Brandenburger Kräuterbratwurst mit roten Zwiebeln, bunten Paprikastreifen, schwarzen Oliven, Knoblauch und Balsamessig
- Brandenburger Kräuterbratwurst mit Majoran in Händlmaier-Senfsoße, Rettich und feinen Gurken
- Geflügelbratwurst in Erdnuss-Kokossalsa mit grüner Chilipaste und Koriander

* Zu allen Soßenvarianten können wir auf Wunsch eine vegetarische Currywurst anbieten. Bei dieser Aufstellung handelt es sich um einen Auszug aus dem Catering-Angebot des Deutschen Currywurst Museums. Weitere Speisen auf Anfrage.